Anno VII Udine, 29 luglio 1862 N. 30

BULLETTINO

DELL' ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Esce ogni martedì. — È inviato ai Soci di prima e seconda classe (Stat. §§ 29 e 31). — Chi non appartiene alla Società può abbonarsi al solo Bullettino pagando per un anno, ed all' atto della prenotazione, a. L. 12 in oro a corso abusivo; franco sino ai confini, supplementi gratis.

MEMORIE DI SOCI E COMUNICAZIONI

Studi sull' umana alimentazione, e specialmente su quella degli agricoltori dell' Italia superiore.

Esame speciale dei cibi e delle bevande che costituiscono il vitto ordinario dei nostri contadini.

(V. Bullett. preced.)

Risguardisi pure il cloruro di sodio come compenso igienico eccitante, come aiuto al compimento di alcune funzioni animali; si lodino pure da chi vuole le sue virtù saporifere, si gridi pure col Liebig esoso il balzello che grava questo naturale prodotto; ma non gli si attribuisca una diretta potenza alibile che assolutamente non ha, poichè ammettendo questo, si potrebbe credere che, per fare più vitali i cibi che per natura o per caso difettano di principii plastici, potesse bastare l' aggiungere a questi maggior copia di sale: anzi dichiaro che se tal compenso fosse alcun poco abusato, potrebbe tornare più infenso che utile alla salute degli agricoltori; verità che non ispenderò molte parole a dimostrare, essendo noto ai medici ed ai non medici che non pochi nè lievi morbi derivano dal trasmodare nel cibarsi di vivande troppo salate.

Dalle esposte considerazioni sulle varie sostanze alimentari e sulle bevande di cui consta generalmente la pastura dei villici si deduce quindi: 1. che nel loro metodo vittuario abbondano i principii inservienti alla respirazione ed alla calorificazione, principii che loro offrono in copia il maiz, gli olii, il lardo ecc. ecc.; 2. che in questo metodo non iscarseggiano i sali, nè il ferro, poichè tali principii ritrovansi o naturalmente od artificialmente in molte delle più usitate vivande di villici; 3. che in questo metodo difettano più o meno gli agenti riparatori dei tessuti nerveo muscolari, cioè i principii albuminoidi, plastici; difetto che, secondo le dottrine più accreditate e più razionali, è riguardato come causa principale, se non unica, della pellagra.

Ora un tale metodo alimentare che, quantunque non induca in tutti sì grande malore, riesce però improprio ed insufficiente a tutti coloro che son dannati a seguirlo; un metodo che rende tanti agricoltori manchi nelle posse delle membra come in quelle dell' intelletto, non si avrà tutto il diritto di dirlo cattivo e di domandarne con alte grida l' emenda? Che se mi si opporrà che, a dispetto di tutto ciò, mercè tal metodo vittuario il contadino è preservato dalla fame che sì di sovente lo torturava e spegneva prima che tal metodo fosse generalmente adottato; risponderò a viso aperto, che a me sarebbe ardua cosa il decidere se fosse maggior male l' essere crucciati dalla fame ed ancò il soccombere a questo flagello ogni quindici o venti anni per difetto di cereali, o il perire consunti lentamente, per manco di cibo plastico, dalla proteiforme pellagra; nè so se altri fosse più ardito di me nel risolvere sicuramente una questione cotanto crebra.

Ma nelle angustie economiche in cui stentano adesso e i villici e i possidenti sarebbe egli possibile riformare alcun poco questo metodo vittuario? Non dubito di affermare che sì, poichè a tal uopo non domando nessuna di quelle lautezze che fu detto io abbia richieste in pro degli agricoltori tapini, potendo essi conseguire non lievi avanzi anco pascendosi quasi con quei cibi stessi di cui ora si pascono, a condizione però che almeno la principale loro vivanda sia fatta con granoturco più stagionato e meglio conservato, e la polenta meglio ammanita e meglio cotta di quello che adesso generalmente lo è; poichè questo cibo solo potrebbe profferirgli una quota di principii plastici doppia di quella che ora gli fornisce. Ed io fui sempre tanto alieno da raccomandare vivande ghiotte e pruriginose in pro dei villici operai, che nel mio libro sulla pellagra iscrissi fra gli avversari della riforma vittuaria, che reclamano quei meschini, tutti coloro che, consigliati più dall' affetto che dal senno, predicarono la necessità di largire ai contadini laute pasture affine di ostare alla loro fisica decadenza; ed in uno scritto indirizzato anni fa ai governanti, in cui loro proponeva i mezzi di rilevare la condizione agraria della nostra provincia, accennando alla miseria vittuaria de' rurali braccianti, mi stetti contento al richiedere,

che a questi miserelli fosse consentito quel cibo stesso che i governi civili consentono a coloro «che dier nel sangue e nell'aver di piglio,» e che espiano nelle carceri e negli ergastoli i loro misfatti, aggiungendovi solo nei giorni de' grandi lavori una quantità maggiore di quel medesimo cibo. Però rispetto a questo punto mi convien dichiarare, che col domandare sì poco a favore dei miei clienti, non domando quanto loro abbisognerebbe per farne operai vigorosi, solerti ed intelligenti, ma solo quel tanto che loro torna indispensabile perchè non cadano vittime della pellagra; chè richiedere di più nelle presenti distrette economiche e nello stato della nostra agricoltura sarebbe o stoltezza o follia. Verrà tempo, e forse non è lontano (perchè è legge provvidenziale che gli estremi mali non durino), in cui, riconosciuti i diritti dei singoli popoli, posti su nuove basi gli ordini civili, riformata la economia dei Comuni, ristorati i censi privati, svincolata l'agricoltura dalle catene dell'empirismo, e sollevata mercè l'agraria istruzione al grado di arte scientifica e progrediente come lo è nel Belgio, nell'Inghilterra, ed in altri paesi gentili, io leverò di nuovo la voce affinchè anco i nostri contadini abbiano quel vitto veramente riparatore che non può essere fornito che col concorso delle carni recenti; poichè, secondo il più grande dei chimici alemanni, questo soltanto è il vitto naturale dell'uomo che molto affatica. In questa novella èra agraria i villici non alleveranno più i volatili domestici nè il suino per fornire le mense degli epuloni, ma per le proprie; nè raccorranno le uova per farne mercato, ma per ristorare se stessi, nè il latte sfiorato ed inacidito sarà per essi lautezza, ma pei loro porci. In questa èra novella si promuoverà sopra ogn' altra la coltura dei prati; si consentiranno agevolezze ed onorifici premi agli allevatori dei migliori animali bovini, ovini e suini, sì che, moltiplicati tutti questi utilissimi animali, diverrà sempre più modico il prezzo delle loro carni e dei latticini. Lavorerà, è vero, il contadino anco in questa èra desiderata, poichè questo è suo debito; ma dopo il lavoro troverà una pastura sufficiente a ristorarlo, e quindi il voto umanissimo d'Enrico IV non sarà più una finzione poetica nè un' utopia, poichè sulla mensa anco del più povero villico ci avrà non solo ne' giorni festivi ma anco in quei dei lavori più gravi, se non lo storico pollo, almeno un bel pezzo di carne o bovina, od ovina, o suina, ciò che torna lo stesso e forse anco meglio. Ma taluno mi opporrà che quanto dissi sinora su questo subbietto prova tutto al più che l'attual metodo vittuario dei nostri villici non è buono, ma non che sia il peggiore di tutte quelle maniere di alimentazioni che tengono gli agricoltori di tutte le contrade civili d'Europa; ed è in questo che consiste la tesi di cui debbo dimostrare la verità.

Storia dell' alimentazione umana nell' evo antico e moderno.

Ed è appunto siffatta dimostrazione che intendo di fare in quest' ultima parte del mio lavoro; dimostrazione che non mi costerà grave fatica, poichè, a quest' uopo, mi basterà istituire un confronto fra il metodo vittuario dei nostri villici e quello degli agricoltori degli altri paesi europei. E quantunque a codesto non avessi bisogno che di porgere un sunto della storia alimurgica dei popoli moderni, pure vo' dire alcunchè anco degli antichi; così proverò di più di quello che ho promesso, cioè che il metodo vittuario dei nostri villici è il più contrario alle leggi fisiologiche, non solo dei metodi vittuari degli agricoltori dell' evo presente, ma anco di quelli degli agricoltori delle età remote.

Greci. — Cominciamo dalla Grecia. Le più antiche notizie sul vitto dei vetusti Greci si ritrovano in Omero; poichè, stando alla testimonianza di quel poeta «*che le muse allattar più che altro mai*» i robusti eroi di quell' epoca sono carnivori. Dopo Omero, altri scrittori di quella nazione ci narrano, che, in taluni stati della Grecia, gli abitanti preparavano, in tempo di pace, focaccie con farina d'orzo, di avena e carne, e in tempo di guerra nutrivansi cogli armenti dei vinti; che gli Spartani mangiavano, in una mensa comune, pane, formaggio, polte di farina, vino e carne de' sacrificî; che altri usavano poco pane d'orzo e di avena, ma lo accoppiavano col cacio e più colla carne che loro veniva largita dopo le ecatombe; e soggiungono che i lavori del suolo a quel tempo erano pochi, quindi poca fatica e copioso vitto nutriente, precisamente l'opposto di quanto occorre alla pluralità dei nostri agricoltori.

Ebrei. — Passiamo agli Ebrei. Il popolo ebreo era pastore, e quindi non poteva difettare di alimento plastico, perchè, oltre le carni che gli profferivano le greggi che allevava, usava anco quelle dei sacrificj, meno il sangue; e se nella carestia di Giuseppe quel popolo ebbe a sperimentare i travagli della fame, ciò occorse pel manco del frumento e non delle carni. E poi, come poteva esservi miseria vittuaria presso un popolo nel cui codice religioso stanno scritte queste massime sante: «Fra voi nè bisognosi vi abbiano nè mendicanti» — «Se alcuno dei fratelli e concittadini tuoi ha bisogno di ajuto, non fare il sordo, non restringer la mano, ma dagli soccorso» — «Non indugiare sino al mattino la mercede agli operai, non opprimere con usura il bisognoso, ma lascialo vivere» ecc. ecc.?

Qual differenza fra la condizione di questo popolo pastore, sclama il chiarissimo Lussana, e quella dei nostri poveri campagnuoli!

Romani. — Nè anco il vitto delle plebi romane difettava di principj plastici, poichè esse, dopo i tempi eroici dell' agricoltura, per non derogare alla loro dignità, lasciarono in balia degli schiavi i lavori campestri, e vissero di bottino e di conquiste. Inoltre quelle plebi usavano il pane di frumento senza che alla farina di questo cereale fosse tolta la crusca, fosse cioè privata di molta parte del suo glutine; poichè i Romani antichi non conoscevano l'arte di abburattare la farina per preparare il pane bianco e amidaceo, pane bello a vedersi, ma tutt' altro che nutriente. Ma se questo era l'alimento

della plebe cittadina dell' impero di Roma, qual era quello dei suoi poveri schiavi? Benchè certo non lauto, pure era più sostanzioso di quello in cui prendono la vita moltissimi nostri contadini, poichè Catone e Columela ci dicono che agli schiavi dei Romani si davano quattro libbre di pane, a cui accoppiavano in estate i fichi di cui strabbondavano tutte le campagne della media e bassa Italia. Si dirà che, nella nostra penisola, Pittagora aveva moltissimi seguaci, e che a questi era vietato l' uso delle carni; ma tale opinione non è vera, non essendo il cibo pittagorico affatto vegetale, poichè oltre che di formaggio e di latte, vi ha chi mantiene che questi settarj si cibassero anco delle carni degli animali, meno l' utero ed il cuore; e poi anco senza ammettere questo parere, i discepoli di Pittagora erano uomini dediti soltanto allo studio e non si davano a nessun lavoro manuale faticoso, per cui i loro muscoli non avevano d' uopo di essere reintegrati con tanti materiali plastici quanti ne hanno quelli dell' affaticato cultore dei campi, e quindi a quest' uopo loro bastavano i cereali ed i latticini. Che poi tal vitto suffraghi abbastanza i muscoli ed i nervi anco di chi consuma lavorando la vita, ne fan testimonianza quelle popolazioni che vivono principalmente di prodotti vegetali e di latticini, come gli abitanti del Tirolo e della Carnia, e che pur sono sane ed immuni quasi affatto del morbo della miseria.

Medio evo. — Esaminiamo il vitto delle popolazioni più note nel medio evo. In questi secoli selvaggi, essendo quasi venute meno sin le arti e le industrie più necessarie alla vita, anche l' agricoltura fu miseramente negletta; per cui non potendo pascersi coi prodotti vegetali, seguendo l' istinto di tutti i popoli barbari, gli abitanti anco degli stati che ora si dànno vanto di maggior civiltà, dovettero a quei giorni sfamarsi colle carni degli animali che crescevano e moltiplicavano a meraviglia nelle selve che allora ingombravano gran parte del suolo; quindi se mai ci ebbe dovizia di carni sulle mense dei ricchi e dei mendici, lo fu in quell' età di ferro, e le malattie che a quei dì travagliavano le rustiche famiglie, essere dovevano, come veramente furono, di natura affatto differente da quelle che ora le travagliano.

Ma lasciamo in pace gli antichi e discorriamo un po' del vitto dei popoli moderni, poichè principalmente dallo studio di questo deve risultare la verità della tesi, che forma il primo scopo di questo lavoro.

Popoli settentrionali. — Cominciamo dall' esame generale del vitto dei popoli settentrionali. Tutti questi popoli hanno in copia carni e pesci, quindi nella loro alimentazione prevale l' elemento plastico. E per poter dire che loro strabbondano tali elementi, basti il sapere che le arringhe fresche, di cui principalmente fan uso, contengono quasi dieci volte più materiali riparatori del latte umano, per cui quei popoli sono esposti a patire quei morbi a cui soggiacciono coloro che abusano cibi esuberanti di principj plastici, e non quel morbo crudele che prostra le forze e strugge la vita di quei meschini che si pascono con alimenti che di quei principj scarseggiano o ne sono scemi.

Premessi questi accenni generali sul vitto di questi popoli, scendiamo a ragionare di ciascheduno in particolare.

Norvegi, Svedesi e Laponi. — Parlando della Norvegia, l'agricoltura non occupa che la centesima parte del suolo di quest' isola; quindi poche fatiche campestri, minor consumo di forze, minor uopo di riparazione organica. Anco nella Svezia i lavori agrari non sono molto estesi, nè gravi, poichè la erbicoltura e la selvicoltura occupano molti terreni, e la coltura delle patate, del frumento, della segala e dell' avena, addomandano meno lavoro che quello del maiz. Nella Laponia l' agricoltura, per effetto della rigidezza tremenda del clima, è circoscritta entro una sfera sì angusta che non richiede che pochi lavori dai suoi abitanti

« Tanto lontani dal cammin del Sole ».

Ora veggiamo qual è il vitto speciale di questi tre popoli.

I Norvegi mangiano pane di segale, d' orzo e di frumento; mangiano patate; e, quel che più rileva, mangiano in abbondanza carne sì di animali selvaggi che di animali domestici, poichè, tra i primi, gli orsi offrono ad essi i loro prosciutti, e tra i secondi i bovini e le capre, le loro carni.

I Laponi, che fan soggiorno sui monti, hanno le renne e i rangiferri che loro dànno latte e carne; e i Laponi litorani hanno pesci eccellenti.

E carni suine e bovine e molto pesce entrano pure nella suppellettile alimurgica degli agricoltori svedesi, oltre che essi si avvantaggiano nel loro metodo vittuario colla birra, bevanda salubre e nutriente, e che dovrebbe essere la bevanda principale del popolo, e che pur troppo non lo è.

Ecco dunque che sino i popoli più nordici son forniti a dovizia di carni, di latte, di formaggio, di pesci, tutte materie assai plastiche, quindi in una condizione vittuaria incomparabilmente migliore di quella dei nostri contadini.

Russi. — Da quanto mi venne fatto di rilevare sulle condizioni vittuarie dei popoli del vasto impero russo, non dubito di affermare, che anco gli agricoltori di questo stato siano meglio nutriti che i nostri; poichè il loro pane è, in generale, di frumento e di segale, e le patate, le carni, i pesci ed i prodotti animali, ne hanno certo in maggior copia che i rustici nostri.

(continua) G. ZAMBELLI
consultore d' igiene presso l'Ass. agr. fr.

Modo di rendere mangiabili i funghi velenosi.

Uno studio sui nostri funghi riuscirebbe interessante sotto molti riguardi. Lasciamo da un canto il diletto che offre all' amatore delle cose naturali la micetologia; i funghi in ogni paese incivilito attraggo-

no meritamente gli sguardi più severi della pubblica igiene; potrebbero occupare un posto importante nella questione alimentare del popolo; costituire, come nelle vicinanze dei grandi centri, un ramo di produzione industriale lucrosissimo.

I naturalisti moderni s' accordano nel collocare i funghi nell' estremo confine fra il regno vegetale e il regno animale, ma in maggiore prossimità col regno animale. In fatti la loro sostanza è molto azotata; cotti nell' acqua, il brodo ne ha tutti i caratteri e persino l' odore di osmazoma del brodo di carne il più concentrato. Quanto al loro effetto alimentare, avviene come colle sostanze animali, che facilmente se ne rimane saziati, e non se ne può mangiare che in discreta quantità comparativamente agli altri alimenti vegetali. Raccolti al momento conveniente del loro sviluppo non possono fare alcun male; soltanto producono violenti indigestioni, come ogni altro cibo molto sostanzioso, quando se ne mangiano troppi ad una volta. Quale propizia risorsa non potrebbe offrire questo cibo, che cresce spontaneo in certe stagioni nei nostri prati e nei nostri boschi, nell' alimentazione del contadino?

Ma ahime! lo stesso fungo, che côlto in tempo utile ci avrebbe apprestato un alimento salutare, côlto qualche ora troppo tardi diviene un veleno; una varietà che si mangia impunemente in una regione, riesce perniciosa in un' altra; l' *uovolo* p. e. (*agaricus caesareus*, friul. *ceredan di bosc*) che si mangia a Udine impunemente, è mortale sotto il clima di Parigi; e pur troppo l' ebbe a sperimentare anche il cardinal Caprara, legato della Santa Sede per il Concordato sotto il primo impero, il quale raccolse nel bosco di Vincennes di questi funghi, dicendo che i Francesi lasciavano andare a male per pregiudizio i più dilicati cibi; mangionne in onta a tutte le rimostranze fattegli, e morì insieme al cuoco italiano che li aveva ammaniti.

Avesse almeno la scienza potuto marcare una linea di confine fra i funghi sani e i patiti, fra le varietà mangiabili e le velenose, in modo che questo cibo potesse sotto certe condizioni presentarsi alle nostre mense senza destare ben ragionevoli inquietudini. La scienza vi si dichiara insufficiente. Quando nell' ottobre 1859 sei ufficiali di guarnigione in Corsica perirono per aversi voluto cibare di funghi sospetti, meno uno che venne soccorso a tempo, il consiglio di salute dell' armata francese fece pubblicare un' istruzione relativa ai funghi commestibili e velenosi. Ecco, in succinto, i caratteri propri a far distinguere i funghi buoni dai cattivi, secondo le istruzioni del consiglio di salute.

« Le specie commestibili crescono generalmente nei luoghi elevati ed ariosi e nei terreni incolti, mentre i funghi pericolosi trovansi nei boschi e nei luoghi chiusi ed umidi. Le specie alimentari hanno una polpa compatta e fragile; quelli che hanno la carne molle e acquosa devono rigettarsi.

« I buoni funghi hanno un odore aggradevole, sebbene questo carattere non manchi a qualche specie nociva; un odore forte e disaggradevole è indizio costante di qualità perniciose.

« Devonsi rigettare in modo assoluto i funghi che hanno una secrezione lattiginosa, e quelli che presentano un sapore acre, astringente, amaro, acido o salato.

« Bisogna diffidare dei funghi che hanno una tinta vivace, rossa, verde, bleu, le di cui lamine sono colorate in bruno o in azzurro. La polpa delle specie commestibili è in generale bianca; tuttavia un bel fungo rosso, l' uovolo (agaricus caesareus), è considerato come la specie più buona e più delicata.

« I buoni funghi non cangiano mai di colore al contatto dell' aria quando si tagliano; quelli la di cui polpa si tinge a bruno verde o azzurro sono velenosi. Devonsi considerare pericolose quelle varietà che non vengono mai danneggiate dagl' insetti.

« Bisogna astenersi dai funghi, qualunque siano le loro qualità apparenti, quando abbiano raggiunto il loro completo sviluppo, quando hanno subito un principio di alterazione, quando pure siano stati raccolti prima di ventiquattr' ore, potendo le proprietà tossiche svilupparsi quando il fungo invecchia o si dissecca. »

Queste indicazioni, che pure giovano in qualche guisa a far discernere i funghi buoni dai nocevoli, non istabiliscono però in modo assoluto i limiti fra i commestibili e i velenosi, e fra quelli che lo sono in grado maggiore o minore. L' istruzione di cui ho detto die' pertanto motivo a vive discussioni nei giornali scientifici di Francia dell' anno passato; ed il dottor Bertillon (Presse scientifique des Deux-Mondes, livr. 16 fevr. 1861) dimostrando « non potersi dare caratteri generali sufficienti a far distinguere i funghi velenosi da quelli che nol sono » giunse a tacciare l' opera del Consiglio delle armi di *perniciosa* l' *istruzione sui funghi perniciosi*. Al mercato di Parigi, in conseguenza dei frequenti casi di avvelenamento, non si permette l' accesso che ai funghi prodotti artificialmente (champignons de couche), tenendosi come sospetti tutti quelli che si raccolgono alla ventura.

Ma se mancano i caratteri per riconoscere con sicurezza i funghi nocevoli, non manca il modo di preparare questa vivanda in modo da togliere il principio tossico anche alle varietà riconosciute le più perniciose; questo mezzo semplicissimo, portato alla conoscenza di tutti, potrebbe prevenire i malanni assai meglio di qualsiasi istruzione scientifica.

Il principio velenoso dei funghi essendo solubile nell' acqua, basta la macerazione o l' ebullizione nell' acqua acetata o carica di sale marino per togliere ai funghi velenosi il loro principio tossico: ecco in poche parole il riassunto di ciò che sto per dire.

Questo processo non è di recente invenzione; nè sarebbe gran fatto lontano dalle abitudini di alcune delle nostre cuoche, che usano pure di tenere in molle e far bollire i funghi in acqua, che si getta via, prima di consegnarli alla pentola; solo che vi si aggiungesse un po' di aceto o di sale, e avrebbesi evitato ogni pericolo. È singolare che hassi persino un passo di Plinio a citare in appoggio, il quale, parlando dei funghi, ebbe a dire: *debelat*

eos acetum, et aceti natura contraria iis. E nel 1793 Paulet, autore d' un gran trattato sui funghi, scrisse: « *risulta da esperienze fatte su animali colle specie eminentemente nocevoli, che, se si lasciano in molle, tagliati a pezzi, nell' acqua carica di sale marino o nell' aceto, o nei liquori spiritosi, si toglie loro il principio deleterio e si rendono incapaci di nuocere . . . Egli è dunque possibile di convertire in alimento anche il veleno*... (tom. II, pag. 25). Ben inteso, soggiunge Paulet, che il liquido in cui i funghi vennero macerati deve gettarsi via, trovandosi in esso disciolti tutti i principj tossici dei funghi tenuti in molle.

Altri dotti uomini, come Galtier, Cordier, Vardot, Flandin ecc., hanno appoggiato questo metodo; ma colui che ha il merito d' avere arrischiato le proprie budella, e quelle de' suoi figli, per dimostrarne al mondo l' efficacia, è un naturalista morto qualche anno fa, addetto al giardino delle piante a Parigi, certo Federico Gerard. Egli si sottomise al regime alimentare dei funghi velenosi con una confidenza progressiva, tentando ad una ad una le specie riconosciute più velenose, come l' *amanita muscaria* (ovolo malefico), l' *agaricus bulbosus* (bubbola mezzana), il *tominosus* (fungo lapacendro cattivo), l' *emeticus* (rossola ordinaria), il *citrinus* (brigantino dei vasi), il *coletus perniciosus* (parcino malefico).

Nello spazio di un mese il coraggioso esperimentatore consumò in casa sua più di 75 chilogrammi di funghi velenosi. Per otto giorni, racconta egli, mi limitai a mangiare due volte al giorno da 250 a 300 grammi di funghi cotti. Non avendo risentito alcun incomodo, e sospettando che le mie numerose esperienze avessero ammorzato la sensibilità del mio stomaco, misi a parte de' miei esperimenti tutti i membri di mia famiglia, composta di dodici individui. Non mi avanzai che lentamente, incominciando da uno alla volta, finchè rimasi convinto che, malgrado la differenza di età, di sesso e di temperamento, niuno ne risentiva incomodo.

Per 500 grammi (circa una libbra grossa) di funghi tagliati di mediocre grandezza, occorre un litro d' acqua resa acidula con due o tre cucchiajate di aceto, o due o tre cucchiajate di sale grigio, se non si ha in pronto l' aceto. Non avendo che dell' acqua, bisogna rinnovarla due o tre volte. *Lascianvisi macerare i funghi per due intiere ore;* poi si lavano in molt' acque, quindi si mettono in altr' acqua fredda che si fa riscaldare sino all' ebullizione, e dopo mezz' ora si ritirano, si lavano ancora, si rasciugano, e si apparecchiano per vivanda. Inutile il dire che tutte le acque che hanno servito a lavare i funghi devono essere gettate. Così il sig. Gerard.

Giustamente soddisfatto dei risultati ottenuti, il dotto naturalista fece noto il suo processo in una erudita memoria al Consiglio di salute della città di Parigi, dichiarandosi pronto a mangiare, insieme alla sua famiglia, composta di dodici individui, *qualsiasi specie di funghi velenosi.* Il Consiglio nominò una commissione di cui formavano parte i signori Cadet Gassincour e Flandin.

Il sig. Gerard tenne la sua parola; e i membri della commissione (forse con qualche ripugnanza) presero parte a un pasto di *amanita muscaria*, *amanita venenosa* ecc.; l' esperienza fu ripetuta più volte, e niuno ebbe a risentirne inconveniente di sorta.

I due rapporti fatti al Consiglio di salute portano le date del 9 e del 26 novembre 1851; sono del sig. Cadet Gassincour. Poco importa se il consiglio di salute, pur tributando i dovuti elogi al sig. Gerard, stimò che fosse pericoloso di rendere popolare questo metodo, dubitando che le prescrizioni del sig. Gerard potessero, in pratica, essere mal comprese e mal eseguite, e quindi derivare maggiori pericoli all' igiene pubblica dall' introdurre l' uso di mangiare funghi velenosi. Ciò nulla toglie all' efficacia del preservativo, che le nostre padrone di casa dovrebbero in coscienza sostituire ai ridicoli talismani dell' anello d' oro, del cucchiajo d' argento, d' una punta di tutolo (comul, panoglar), d' una fetta di pane, i quali mezzi non servono che ad ispirare una fiducia pericolosa e ingannatrice.

Chi desiderasse maggiori ragguagli in argomento, legga l' interessante memoria, e i dotti rapporti contenuti nell'*Année scientifique et industrielle* del Figuier, 1862.

Quanto all' opportunità di approfittare di questo metodo per rendere mangiabili una quantità di funghi che vanno perduti, e aumentare così la sostanza alimentare azotata a vantaggio specialmente della classe villica, rimetto la questione ai saggi riflessi del dott. Zambelli, che sta studiando alacremente sulla vittuaria del popolo.

Altra volta dirò dei metodi usati in Francia e in Inghilterra per produrre artificialmente i funghi, industria che arricchì non pochi coltivatori, e scemò i casi d' avvelenamento, essendo i funghi *de couche* affatto innocui.

G. L. P.

Ai Bachicultori

Sottoscrizioni per la semente bachi Giani *).

Il sottoscritto si affretta a render noto, che il sig. Francesco Rensi, Commissionario e negoziante avente Casa in Sacile e Verona, in seguito ad apposita convenzione, venne esclusivamente incaricato della rappresentanza per tutto il Veneto, per le sottoscrizioni alla semente bachi primitiva dell' abate F. Giani, a termini del programma 20 maggio p. p.

Milano, 8 luglio 1862.

DOTT. CARLO RIGHETTI
gerente della ditta F. Giani, Righetti e Comp.

Il sig. Giuseppe Berti rappresentante la Ditta F. Rensi riceve in Sacile quelle commissioni che

*) Aderiamo ad un espresso desiderio inserendo il presente avvertimento e le osservazioni che lo accompagnano. Per parte nostra, sul conto della clamorosa scoperta *Giani*, ci richiamiamo ancora a quanto in proposito ci occorse di notare nel num. 24. — *Redazione.*

gli venissero date a maggiore comodità della Provincia del Friuli. G. Berti

Senza entrare nella questione se sia o no possibile la generazione spontanea di esseri viventi, o del baco da seta, dalle materie organiche, noi ci limiteremo a far osservare che spesse volte contro i dettami della scienza il caso scoprì trovati che riuscirono utilissimi alla società; e che la natura è inesauribile nei suoi prodigi e nei suoi misteri.

Perchè negare che il prete Giani sia il fortunato scopritore di uno di tali prodigi, e perchè negare che abbia egli trovato il modo di produrre semente di bachi da seta scevra da quel maladetto germe che tende a distruggerla?

Se più volte venne tradita la buona fede dalla impostura, non si può escludere però che tante altre abbia l' esito corrisposto all' annunzio di trovati meravigliosi ed inattesi, che fanno tuttogiorno sentire i loro effetti benefici.

Che se quello del Giani appartiene a questi ultimi, sarebbe stoltezza, nelle attuali condizioni tristissime in cui versa la bachicultura, rifiutarlo e farlo morire di inanizione, solo perchè la scienza non vale a spiegare un segreto.

Noi esortiamo quindi i Friulani a concorrere nell' esperimento, tanto più che mite è il prezzo con cui si può effettuarlo.

Che se la fiducia nostra venisse tradita, ci resterebbe sempre il conforto di aver tentato un altro mezzo per riattivare una fonte di ricchezza agricola-industriale, minacciata del suo esaurimento.

Ma se invece i risultati saranno fortunati, noi ci chiameremo ben lieti di averne fra mani la prova e di essere i primi a sentirne gli effetti; e la probità, conosciuta in commercio, delle persone che si associarono al Giani, è garanzia contro l' inganno e la frode.

Un Socio
dell'Associaz. agr. fr.

RIVISTA DI GIORNALI

Malattia nei bovini. — Mais per foraggio. — Ingrasso vegetale per la vite. — Uso della salicina contro la cachessia acquosa.

Negli *Annali di agricoltura* troviamo tradotto dal tedesco il seguente articolo sopra una malattia che non di rado si manifesta pur nei nostri bovini:

« La cessazione della digestione, che si può anche chiamare col nome di mancanza d' appetito, si presenta così di frequente nelle bestie bovine, che questo stato morboso merita tutta la nostra attenzione.

Senza dubbio vi sono pochi coltivatori che non abbiano già osservata questa malattia; ma ella è generalmente trattata in modo poco conveniente, o perchè non si considera come gravissima o perchè non si conosce abbastanza. Noi dunque pensiamo di riescire utili dando alcune indicazioni generali su questa malattia e facendone la descrizione dettagliata.

Quest' affezione si rileva più di frequente nell' inverno che nell' estate, giacchè il nutrimento secco che si dà alle bestie durante la stagione cattiva è di una digestione più difficile che quello che esse trovano in estate, contenendo questo delle parti umide che conservano più libere le vie digerenti e gl' intestini.

Ecco i principali indizi che possono servire a riconoscere questa malattia. Gli animali che ne sono attaccati cessano anzi tutto dal mangiare; la ruminazione non si fa più che lentamente ed intermittentemente, e le evacuazioni alvine sono poco abbondanti. Se la malattia aumenta, l' animale ha degli eccessi di febbre, ed è colto da tremito. Il calore della pelle scompare ad intervalli ed il polso è accelerato; l' appetito e la ruminazione scompajono affatto, le dejezioni si fanno difficilmente e sono quasi nulle.

Arrivato a questo stato, non vi ha dubbio, l' animale presenta tutti i caratteri della malattia. Il nutrimento contenuto nello stomaco comincia a fermentare, il ventre si gonfia sotto l' azione dei gas di odore fetido che vi si sviluppano. Le funzioni dello stomaco e degl' intestini si arrestano, ne segue la costipazione, ed il ventre si distende come avviene in seguito all' indigestione di foraggi pregni di rugiada e di umidità. I movimenti dell' animale sono lenti e deboli, vacilla e cammina stentatamente. La respirazione è breve e difficile, e ciò proviene evidentemente da gonfiezza dello stomaco, il quale sopraccarico di nutrimento e di gas esercita una pressione sui polmoni e quindi impedisce le loro funzioni.

Si conoscerà che l' animale è sulla via di migliorare quando si veda diminuire la gonfiezza del ventre, ritornare la ruminazione e l' appetito, e le evacuazioni alvine ricominciare e ritornare naturali. Se alcuni di questi indizi non si verificano, si deve aspettarsi la morte dell' animale entro lo spazio di 6 a 10 giorni.

Se si tratta l' animale in modo opportuno e prima che la malattia abbia fatto grandi progressi, si salverà quasi sempre. Se al contrario si tarda troppo, o se dal principio la malattia presenta una completa inazione negli organi digerenti (cosa che accade di raro), riescirà assai difficile di paralizzare l' azione del male e salvare la bestia che ne è colpita.

Allorchè si fa la sezione di un animale morto in conseguenza di questa malattia, si trova la pancia piena di gas infetti, i vasi sanguigni injettati e le membrane dello stomaco e degl' intestini infiammate.

Sono specialmente soggetti a questa affezione gli animali i cui organi digestivi sono deboli.

Le cause esterne atte a determinare questa malattia possono essere il nutrimento troppo secco, di qualità cattiva, mal condizionato e di difficile digestione. Per preservarne le bestie, bisogna evitare di dar troppa paglia, fieno fermentato o composto d' erbe dure, trifoglio vecchio o ritirato in tempo cattivo; bisogna invigilare a che gli animali non mangino troppo abbondantemente, non manchino mai di bevanda e non siano esposti a raffreddamento interno per l' ingestione d' acqua gelata o troppo fredda, o d' erbe cariche di brine.

In una parola, come in tutte le altre malattie, è d' uopo, per quanto sia possibile, allontanar tutte le cause che possono provocare il male.

Dacchè si riconosce la malattia si deve, senza frapporre indugi, far chiamare il veterinario. In attenzione del suo arrivo, si può sempre preparare una decozione di seme di lino nella quale si faranno sciogliere 250 grammi di solfato di potassa o di sale amaro (solfato

di magnesia). Si prenderà a tal uopo un mezzo litro di semi di lino che si farà cuocere in quattro litri d'acqua, si filtrerà la decozione, e vi si getterà allora l' uno o l'altro dei due sali indicati. Allorchè la dissoluzione sarà fatta completamente, si darà d'ora in ora tre quarti di litro circa di tale decozione all' animale. Sarà utile in pari tempo di amministrargli ogni mezz' ora un clistere composto di acqua di sapone ed olio di lino.

Del resto i migliori rimedi sarebbero inefficaci se si desse alla bestia dell' alimento prima del completo suo ristabilimento. Su questo proposito bisogna dunque attenersi rigorosamente alle prescrizioni del veterinario. Una bevanda tepida, composta d' acqua nella quale si sia messa un po' di farina o di crusca, s' impiegherà con molta convenienza. »

— Una pratica opportunissima nella scarsezza di foraggi viene suggerita dall'*Economia Rurale* nell' articolo che segue:

« Già ci occorse di parlare in questo periodico tanto dell' eccellente mangime che ne porge il maiz da foraggio, come del fieno bruno e modo di prepararlo; e sebbene il sole d' Italia riscaldi ed essichi più che il sole di Germania ed altri paesi più al settentrione, ove questa pratica acquista sempre maggior estensione, si dànno tuttavia anche da noi in Piemonte degli autunni talmente piovosi da render malagevolissima la riduzione in fieno della terz' erba o terzuolo come noi lo domandiamo. Che sarebbe poi dell' essicare il grosso e succulento gambo del mais in una stagione ordinariamente sì umida, ed in giornate nebbiose se non piovose? Il metodo così detto di Klapmaier applicato al succoso trifoglio ed alle leguminose, sarebbe insufficiente ed incerto. È forza dunque ricorrere all' istessa preparazione in uso pel fieno bruno.

Or, come dicemmo, questa preparazione va ogni giorno guadagnando estensione, e si mantiene per tutto ove non si commettono sbagli nello scavamento delle fosse e nel resto dell' operazione. Il bestiame mangia volentieri il fieno bruno, ed i risultamenti ottenuti sono quasi tutti favorevoli a tale innovazione.

Devesi aver grande attenzione nel disporre delle fosse, rimovendo ogni umidità, altrimenti si viene in pericolo di rovinare tutta la provvigione che molto facilmente si guasta. Voglionsi pertanto stabilire in luoghi piuttosto elevati e sani.

Il metodo di preparare il foraggio acquista un valore speciale, come quello che ci pone in grado di conservar per tutto l' inverno mangimi che difficilmente in altra guisa potremmo conservare o rendere conservabili.

A questo genere di mangimi appartiene adunque il maiz allo stato verde, al quale aggiungendo panelli oleosi o tritello di leguminose od altro, per supplire al suo difetto di sostanze azotate, è riconosciuto come pianta di grande profitto, avanzando forse tutte le altre nella massa di foraggio che fornisce.

L' autore tedesco, d' onde prendo la sostanza di quest' articoletto, visitò nel passato autunno l' arciducale possessione di Altemburgo - Ungherese e vi trovò eccellente fieno bruno di maiz, che le bestie mangiavano di buonissima voglia. Ed in un' operetta testè pubblicata sull' agricoltura di quella regione, troviamo i seguenti dati particolari sull' ammanimento del fieno bruno col maiz, che ha luogo in quel podere in proporzioni appena credibili.

Il maiz costituisce colà, anche durante l' estate, il più importante foraggio verde, e la superficie che piglia la sua coltivazione in tutte le tenute di quelgrande podere ascende a non meno di 1000 giornate prussiane (di 25 are), il podere numerandone da 15,800 sotto l' aratro.

Nell' anno 1860 se ne ridussero 40,000 quintali in fieno bruno. Le fosse vennero scavate in parte nei campi stessi od in loro prossimità, ed il maiz trasportato nell' inverno alle stalle, ovveramente si facevano presso i casamenti rurali o loro circostanze. La più convenevole dimensione, rispetto alla spesa ed alle quantità del foraggio, si dimostra dai metri 3,50 in larghezza e 1,20 di profondità. Il maiz appena segato è disposto a strati entro questi scavi e la massa può elevarsi sino a metri 1,20 sopra la faccia del terreno. Le pareti della fossa hanno metri 0,30 di scarpa, la massa del maiz si fa entrare in altrettanto, affinchè la terra venga a posarsi solidamente sopra.

Ad ottenere poi una massa compatta e senza vacuità, che darebbe facilmente luogo alla muffa, si passa sopra con carri pesanti, con ponderosi cilindri mentre le opere non cessano dal conculcamento. Indi poi vien coperto ai lati e al disopra con metri 0,60 di terra fortemente pestata, come pestando si ottureranno anche le fessure che verranno ad aprirsi nel dar giù della massa erbacea. Dopo 3 4 mesi questo foraggio può essere manomesso e servito al bestiame, e basta giusta le esperienze fattesi, sino al secondo inverno. Il colore è ulivigno, verde pallido, il gusto agretto, l' odore suo proprio e penetrante.

Si amministra;

Per le vacche alla ragione di 10 15 chil. per capo ed al giorno

Per buoi all' ingrosso sino a 22 ½ » »

Per montoni sino a 2 ½ » »

Il momento è opportuno per la seminagione del maiz da foraggio; ma quand' anche per troppa secchezza di suolo si dovesse aspettare la pioggia, e protrarre più in là la sementa di cotesto eccellente foraggio, volendolo ridurre in fieno bruno si può procrastinare la raccolta fino ad autunno assai avanzato, ed utilizzare un mangime per l' inverno, fornito delle migliori proprietà nutritive. — *Rustico.* »

Ingrasso vegetale per la vite. — Il signor Dufour, presidente del Consiglio agrario di Rumilly (Savoia), ha pubblicato una nota, nella quale fa conoscere un processo d' ingrassamento della vite per mezzo del granturco, coltivato in foraggio, secondo i metodi ordinarii. « Si falcia, egli dice, il granturco dopo le vendemmie; se ne fanno dei fastelletti, che si tagliano con un trinciapaglia, in pezzetti di 8 a 10 centimetri. Si trasporta poi questo granturco nelle vigne, e si sotterra al piede di ciascun ceppo una bracciata del medesimo ancora verde. Esso non marcisce che al termine di due anni, e fornisce un eccellente alimento alla vite. Quest' ingrasso è preferibile al lupino ». — *Arti ed Industrie.*

Uso della salicina nella cachessia acquosa. — Fra le molte malattie gravi degli ovini, dice il giornale di *Medicina veterinaria pratica*, la cachessia non venne finora trattata che con mezzi generali e tecnici, i cui effetti nel maggior numero dei casi furono pressochè nulli perchè il rimedio venne applicato troppo tardi. In questi casi estremi un coltivatore francese salvò da certa morte animali di prezzo, che non avrebbe guarito con alcun altro mezzo, somministrando la scorza di salice a guisa di foraggio, ed il risultato favorevole che ne ottenne, parrebbe dovuto alla *salicina*, contenuta in abbondanza nella scorza suddetta. — *Id.*

Decimo Congresso degli Scienziati italiani.

Siena, li 8 aprile 1862.

I Congressi Scientifici Italiani, mancati per gli avvenimenti politici intervenuti nella Penisola nei quattordici anni ora trascorsi, ritornano oggi a nuova vita sotto i lieti auspici di un'Italia politicamente rigenerata.

Dovendosi ora mandare ad effetto quanto venne deliberato dal Congresso straordinario degli Scienziati Italiani tenuto in Firenze nell'autunno passato; le scientifiche riunioni rinnovellate e considerevolmente ampliate dal nuovo Regolamento generale ivi statuito, debbono nel presente anno riprendere vita in quella città, che già era stata prescelta a sede della decima riunione del nono Congresso scientifico adunato in Venezia nel 1847.

Perciò alla città di Siena, dopo un lungo attendere di quasi tre lustri, si appartiene oggi l'onore di accogliere quel Congresso Scientifico che primo avrà il vanto d'intitolarsi Nazionale.

Incombe pertanto a noi il grato ufficio di annunziare innanzi tutto, che il Consiglio Comunale di Siena, all'oggetto di porgere fino da principio agli Scienziati che qua vengono convocati una qualche testimonianza della propria considerazione, che collo scopo delle loro riunioni in particolar modo si accordasse, ha deliberato di mettere a disposizione della Presidenza Generale la somma di lire italiane tremila per servire a quelle indagini ed esperimenti che gli Scienziati, durante il Congresso, desiderassero di eseguire e di esporre.

Per norma poi di chiunque sarà per intervenire al Congresso, si reputa conveniente di rammentare alcune parti del nuovo Regolamento, che d'ora in avanti debbono essere osservate, e che letteralmente vengono qui appresso descritte:

« Art. 4. Il Congresso si divide in due grandi sezioni, cioè:

« 1. Delle scienze fisiche, matematiche e naturali;

« 2. Delle scienze morali e sociali.

« La prima sezione comprende nove classi: I. La Fisica e le Matematiche; II. La Chimica e la Farmaceutica, III. La Mineralogia, la Geologia e la Paleontologia; IV. La Botanica; V. La Zoologia, l'Autonomia comparata e la Fisiologia; VI. La Medicina; VII. La Chirurgia; VIII. L'Agronomia e la Veterinaria; IX. La Tecnologia.

« La seconda sezione si suddivide in cinque classi, cioè: I. Archeologia e Storia; II. Filologia e Linguistica; III. Economia politica e Statistica; IV. Filosofia e Legislazione; V. Pedagogia.

« Art. 5. Hanno diritto di essere ascritti come membri del Congresso tutti gl'Italiani che già appartennero ad uno dei precedenti; quelli che sono soci di Accademie, o di altri instituti che dànno pubblicità ai loro atti; i Direttori di alti studi o di Stabilimenti scientifici; tutti i Professori insegnanti o emeriti, e gli ufficiali superiori delle armi dotte. Saranno pure ammessi a far parte del Congresso coloro, che sebbene non Italiani, verranno proposti da tre membri già iscritti al Congresso medesimo.

« Art. 6. Ad ogni Congresso, ciascuno degli Scienziati Italiani che desidera appartenervi dichiarerà la classe o classi alle quali intende d'inscriversi, e pagherà nell'atto dell'ammissione una sola tassa di lire 20. »

Il Congresso sarà inaugurato in Siena, il dì 14 del prossimo settembre, ed avrà fine il dì 27 dello stesso mese. Si rende noto intanto, come ai termini dell'art. 12 del Regolamento sono nominati ad Assessori gli onorevoli signori:

Conte Augusto De' Gori, senatore del regno, presidente della regia Accademia dei Fisio-critici di Siena, socio ordinario della Società di economia politica italiana, e socio corrispondente della regia Accademia dei Georgofili.

Conte Scipione Borghesi, Senatore del Regno, Socio ordinario della R. Accademia dei Fisio-Critici.

Preghiamo infine i rappresentanti di ogni istituzione scientifica e letteraria, le Autorità superiori nell'ordine politico, nel giudiziario e nell'amministrativo, i Comandanti delle armi speciali e i Direttori d'imprese industriali, di partecipare a tutti coloro, ai quali appartiene la presente convocazione.

Il Presidente Generale
Prof. FRANCESCO PUCCINOTTI.

Il Seg. Gen. per le Scienze naturali
Prof. GIOVANNI CAMPANI.

Il Seg. Gen. per le Scienze morali
Prof. VALERIO CASTELLINI.

COMMERCIO

Sete

Nulla possiamo riferire che non sia concorde con gli ultimi nostri cenni, continuando calma pesante su tutti i mercati senza indizio di vicino risveglio. I prezzi per le robe correnti subirono già un degrado d'1 lira ad 1. 50 per libbra. — Anche le poche robe classiche non troverebbero più i prezzi che ottennero ne' giorni scorsi, sebbene tale articolo sia l'unico che gode ancora della domanda.

Limitatissime le transazioni nella nostra provincia ed in piazza; sedette e mazzami ribassati da l. 1 fino ad 1. 50 dai maggiori limiti. Le prime trame che compariranno in breve troveranno buona accoglienza, tale articolo essendo raro su tutte le piazze.

Presidenza dell'Associazione agraria friulana editrice. VICARDO DI COLLOREDO *redattore responsabile.*

— Tipografia Trombetti - Murero —